

Codi - Assignatura	054506 - Gestió de la producció culinària: planificació i execució			
Tipus	Optativa	Curs	Quart	
Bloc Temàtic	Cuina	Crèdits	6 ECTS	
Responsable de l'assignatura		Álvaro Arrieta		
Presencial	52	Dirigit	40	Autònom 58

BREU DESCRIPCIÓ

La importància de dissenyar adequadament els circuits de producció en la restauració és imprescindible. Per tant és necessari obtenir els coneixements per poder entendre i gestionar les diferents tipologies d'establiments i subsectors que la conformen.

En aquesta assignatura l'alumnat té l'oportunitat de conèixer, adquirir i practicar els requisits necessaris per poder gestionar d'una forma professional els diferents establiments que ofereixen servei de restauració.

L'evolució del sector és constant, així, la contínua actualització de coneixements en tècniques de dissenys de producció és d'un requisit necessari per formar un bon professional, és per això pel que l'objectiu d'aquesta assignatura és dotar a l'alumnat dels coneixements i eines que permetin que la gestió i operacions dels restaurants sigui tot un èxit i que puguin aportar solucions innovadores a les empreses. L'aprenentatge se centra que l'alumnat identifiqui les necessitats organitzatives; conegui la logística operativa des de l'arribada del client al restaurant fins a la seva sortida; així com els instruments de gestió com el pressupost, el compte de resultats,... i compregui la importància de l'objectiu final de qualsevol establiment de restauració: la satisfacció del client.

COMPETÈNCIES BÀSIQUES

CB04 - Que els estudiants puguin transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic tant especialitzat com no especialitzat

COMPETÈNCIES GENERALS

CG03 - Resoldre situacions amb iniciativa i autonomia, incorporant un esperit creatiu e innovador.

CG06 - Respondre a necessitats i expectatives dels clients.

CG09 - Utilitzar la potencialitat de les tecnologies de la informació i la comunicació per a una gestió eficient de l'entorn de treball

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE17 - Interpretar la informació rellevant a nivell econòmic financer de les empreses de restauració, a fi de realitzar el diagnòstic i control adequat i adoptar mesures correctores susceptibles d'aplicar per garantir la sostenibilitat del negoci.

CE20 - Dissenyar els processos de producció culinària determinant l'estructura organitzativa i els recursos necessaris, tenint en compte els objectius de l'empresa.

CE22 - Distingir i aplicar la documentació relacionada amb les unitats de producció de cuina, per realitzar controls pressupostaris i informes

RESULTATS D'APRENTATGE

1. Conèixer el procés integral de la producció i determinar els diferents sistemes i les noves tècniques amb el fi de dissenyar el procés més adient que garanteixi l'excel·lència del producte final i asseguri la rendibilitat del mateix.
2. Planificar i dissenyar l'espai i lay out més adient per una determinada oferta gastronòmica així com optimitzar tots els recursos materials e immaterials disponibles assegurant l'estàndard de qualitat dissenyat.
3. Altres objectius:
4. Dur a terme els pressupostos del departament o establiment de restauració a partir dels objectius i pla de l'empresa.
5. Dissenyar i aplicar els processos adequats de compra, magatzematge, producció i venda d'aliments i begudes.
6. Establir i controlar els preus de l'oferta gastronòmica en funció dels objectius econòmics generals.
7. Establir els sistemes de supervisió econòmica de l'aprovisionament i de les vendes d'acord amb les necessitats de la producció. L'evolució del consum dels clients i els objectius generals de l'empresa.
8. Avaluar la rendibilitat del departament o establiment de restauració, a partir de l'anàlisi de la informació obtinguda mitjançant el control de l'explotació.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. Anàlisi dels estats financers: ràtios, definicions i usos
2. Planificació de projectes culinàries: Estructura y seguiment
3. Planificació i pressupost de despeses
4. Planificació financera: Procés i presa de decisions pels negocis gastronòmics

METODOLOGIA D'APRENTATGE

Les metodologies d'aprenentatge associades a aquesta assignatura contemplen un ampli ventall d'accions diferents a fi de donar resposta a l'assoliment de les competències assignades, i que impliquen el desenvolupament de diferents tipus de capacitats referides a l'aprenentatge de processos i aplicabilitat d'actituds dins de l'entorn de les organitzacions a partir de les activitats següents:

- Classes expositives
- Estudis de casos
- Debat dirigit
- Exercicis pràctics
- Aprenentatge basat en problemes

SISTEMA D'AVALUACIÓ

El sistema d'avaluació mesura el procés d'aprenentatge de l'estudiant tenint en compte les diferents competències i continguts de cada assignatura.

Els estudiants poden escollir entre l'avaluació contínua o l'avaluació única:

Avaluació Contínua: el procés d'ensenyament – aprenentatge és avaluat a través d'un seguiment continu de les activitats realitzades pels estudiants durant el semestre i una avaluació individual final. Els estudiants han d'assistir a les classes per tal de ser avaluats mitjançant l'avaluació contínua.

Avaluació Única: aquells estudiants que no poden assistir regularment a classe poden escollir ser avaluats a través de l'avaluació única. El procés d'ensenyament – aprenentatge és avaluat mitjançant l'avaluació de totes les activitats i una prova individual final.

Per acollir-se a aquesta modalitat cal sol·licitar-ho a través de l'apartat d'avaluació del Campus Virtual dins dels primers 15 dies des de l'inici de l'assignatura.

La planificació de les activitats d'avaluació serà pública pels estudiants des de la data d'inici de l'assignatura.

Activitats	Tipus	Continuada	Única	Setmana d'entrega
Activitats	Individual / Grupal	60%	40%	Durant el curs
Examen Final	Individual	40%	60%	Setmana d'examen
Total		100%	100%	

Per aprovar l'assignatura és requisit indispensable haver obtingut una nota final mínima de "5", sempre i quan l'estudiant hagi realitzat la/es prova/es individual/s establerta/es a l'assignatura. Aquesta/es prova/es o treball/s final/s han d'estar qualificades amb un mínim de "4" per a poder calcular la mitjana de totes les activitats d'avaluació realitzades durant el curs.

Revisió i Reavaluació de l'Assignatura

L'estudiant té dret a la revisió de totes les evidències d'avaluació que hagin estat dissenyades per a la valoració del seu aprenentatge.

Si l'estudiant no aconsegueix assolir els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, per a optar a una reavaluació d'assignatura serà imprescindible haver obtingut una qualificació final de l'assignatura entre "4-4,9", i haver-se presentat a la/es prova/es o treball/s final/s individual/s del curs.

El procés de reavaluació només implicarà modificació de l'acta de qualificació final en el cas que la nova prova d'avaluació sigui aprovada i, en qualsevol cas, la qualificació màxima serà de "5". Aquesta qualificació farà mitjana amb la resta de qualificacions de les activitats d'avaluació que hagi realitzat l'estudiant durant el període lectiu corresponent, tenint en compte els percentatges establerts en cada assignatura, configurant la nota final de l'assignatura.

FONTS D'INFORMACIÓ

Bachs, J.; Bancells, J.; Blasco, A.; Vives, R. (2006). Manual de gestión de producción de Alojamiento y Restauración. Editorial Síntesis. Madrid.

Cerra, J.; Dorado, J. A.; Estepa, D.; García, P. E. (2001). Gestión de producción de alojamientos y restauración. Editorial Síntesis. Madrid.

Luján, N. (1997). Historia de la Gastronomía. Ed. Folio

Nanclares Fragoso, J. (2001). Marketing y planificación para restaurantes. Ed. Paraninfo

Ojuno, C. (2001). Control de costes en restauración. Editorial Paraninfo. Madrid



PROGRAMA
Grau de Ciències Culinàries i
Gastronòmiques
Curs 2024/25

Rochat, M (2002). Marketing y Gestión de la restauración. Gestión 2000. Barcelona